




# NOVEMBRE



Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
<p>Macédoine Sauté de dinde Galette de pommes de terre Compote</p>	<p>Haricots verts vinaigrette Chili con carne Riz Yaourt aromatisé aux fruits</p>	<p>Soupe aux lettres Aiguillettes de colin sauce crevettes Purée de pommes de terre Tarte amandine poire-chocolat d'Appoline et Antonin</p>	<p>Betteraves au thon Saucisses/lentilles et carottes Entremet à la vanille</p>
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
 <p>Salade composée Croque du soleil Glace</p>	<p>Carottes râpées Steak haché Haricots verts Semoule au chocolat</p>	<p>Velouté de lentilles corail Escalope de dinde à la crème et champignons Riz Compote</p>	<p>Repas Alsacien</p>  <p>Choucroute Bredele</p>
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
<p>Velouté de légumes Rôti de porc Flageolets Mousse au chocolat</p>	<p>Crêpe jambon/fromage Tomates farcies Semoule parfumée aux épices douces Compote</p>	<p>Salade Gratin de pâtes aux 3 fromages Banane</p> 	<p>Taboulé Paupiettes du pêcheur Haricots verts Fromage blanc</p>
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
<p>Sardine Pâtes à la carbonara Feuilleté au chocolat</p>	<p>Bouchée au camembert sur lit de salade Bœuf carottes et pommes de terre Compote</p>	<p>Soupe au vermicelle Poulet coco/curry Riz Ananas</p> 	<p>Mortadelle Gratin de courgettes, lardons et Comté Gaufre</p>

Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Légumes de saisons locaux et issus de l'agriculture biologique. Le logo  désigne un plat fait maison.